

SOEPEN NIET GEFRUIT

AARDAPPELSOEP

18 aardappelen, 2 liter bouillon, 1 liter water, 2 groote preien, bosje selderie, een knolselderie, een weinig peper.

De groenten en de rauwe aardappelen, in stukken gesneden, worden een uur met het water gekookt, daarna de bouillon bijgevoegd en nog een klein uur gekookt, verder alles door de zeef gewreven op de knolselderie na, die in kleine stukken gesneden bij de soep in de soepterrine gedaan wordt.

ERWTENSOEP

1 K.G. varkensvleesch met been (worst, pooten, hie-len, ooren of ruggestremg), 1 liter water, $\frac{1}{2}$ K.G. groene erwten of 250 Gr. spliterwten, 2 knolselderie's, 2 preien, peper, 2 liter bouillon.

De erwten, die 24 uur in de week gestaan hebben, worden met hetzelfde water 1 liter gekookt, ongeveer drie uur, en door de zeef gewreven, zoo men geen spliterwten heeft genomen. Intusschen is het varkensvleesch den vorigen dag gaar gekookt, en de bouillon van het vet ontdaan. Deze bouillon 2 liter wordt nu bij de doorgezeefde erwten gedaan en hierin de groenten, fijn gesneden, gaar gekookt. Peper wordt naar verkiezing bijgevoegd en het vleesch afzonderlijk opgedaan.

Naar verkiezing kan men er nog stukjes gebakken brood bij geven.

GROENTESOEP

2 liter bouillon, 100 gram rijst, allerlei groenten, versche of gedroogde.

De gedroogde groente wordt een uur geweekt en daarna met de rijst in de bouillon gaar gekookt. De versche groente wordt eerst toegevoegd als de rijst een half uur gekookt heeft. Zeer goed kan men hier allerlei resten van gestoofde groenten als erwtjes, worteltjes, asperges, boontjes, spinazie enz. voor gebruiken.

HAVERMOUTSOEP

2 liter bouillon, 100 gram havermout, 2 deciliter melk een ei: stukje foulie.

De bouillon wordt met de havermout en de foulie een uur gekookt, daarna de melk bijgevoegd en na een half uur kokens door de zeef gegoten. Het ei in de soepterrine geklopt.

GRIESMEELKAASSOEP

2 liter bouillon, 100 gram fijn geraspte zoetemelksche of parmezaansche kaas, 100 gram griesmeel, een ei. De bouillon wordt aan de kook gebracht, het griesmeel er voorzichtig in gestrooid en met de geraspte kaas een uur gekookt. Het ei in de soepterrine geklopt. Voor de kaas kan men goed geraspte kaaskorsten gebruiken, afraspen tot het buitenste randje.